PROYECTO FORMATIVO

1. Información básica del proyecto

Código Proyecto SOFIA:	**1681206**	**Código del Programa SOFIA:**	**635402**	**Versión del Programa:**	**1**	**Fichas asociadas:**	**2**

1.1 Centro de Formación:	CENTRO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO DE CORDOBA	**1.2 Regional:**	REGIONAL CÓRDOBA
1.3 Nombre del proyecto:	PREPARACIÓN DE BEBIDAS CON Y SIN ALCOHOL APLICANDO BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE		
1.4 Programa de Formación al que da respuesta:	SERVICIOS DE BARTENDER		
1.5 Tiempo estimado de ejecución del proyecto (meses):	6		
1.6 Empresas o instituciones que participan en su formulación o financiación: (si Existe)	SENA		
1.7 Palabras claves de búsqueda:	BEBIDAS CON Y SIN ALCOHOL		

1.8 Número total de resultados de aprendizaje del programa de formación:	26	**1.9 Número de resultados de aprendizaje por tipo de competencia**	**1.9.1 Número de resultados de aprendizaje específicos que se alcanzan con el proyecto:**	11
			1.9.2 Número de resultados de aprendizaje transversales que se alcanzan con el proyecto:	0
			1.9.3 Número de resultados de aprendizaje básicos que se alcanzan con el proyecto:	15

2. Estructura del proyecto

2.1 Planteamiento del problema o necesidad que se pretende solucionar

Los conocimientos adquiridos por los aprendices durante su proceso de formación, requiere de espacios que le permitan la practica de los mismos, con los insumos y materias primas dando respuestas a las necesidades de los clientes según los estandares establecidos

2.2 Justificación del proyecto

a formación por resultados de aprendizaje constituye una propuesta que intregra la teoria con la practica; aplicado en contextos educativos en espacios interactivos donde el aprendiz a traves de la practica adquiera conocimientos, habilidades, destrezas y aptitudes por medio de las vivencias y experiencias en el campo del servicio y preparacion de bebidas segun las necesidades del usuario

2.3 Objetivo general
Implementar estandares establecidos para el servir al usuario por medio de la teoria y la practica

2.4 Objetivos específicos
Aprendices con capacidad critica e innovadora al momento de preparar las bebidas Servir a los clientes según estandares y procedimientos establecidos Satisfacer al sector productivo con aprendices competentes en bartender

2.5 Alcance	
2.5.1 Beneficiarios del proyecto	APRENDICES SENA, EMPRESAS DEL SECTOR PRIVADO
2.5.2 Impacto	
Social:	Mejoramiento de la vision correspondiente al contexto social y productivo por parte de los aprendices
Económico:	Mayor practica e innovacion para incremento de ventas en el sector productivo
Ambiental:	Generacion de conciencia ambiental mediante el adecuado uso de los elementos de mesa y bar
Tecnológico:	Innovación en preparacion y atencion de bebidas que den soluciones practicas y efectivas a las necesidades del sector productivo
2.5.3 Restricciones o riesgos asociados y alternativas de solución	
Resistencia al cambio por parte de aprendices e instructores, la solucion a este problema seria constantes sensibilizaciones para visualizar los beneficios y bondades del proyecto	
2.5.4. Productos o resultados del proyecto	
Aplicatividad de la normatividad en cuanto a los servicios de bartender Cumplimiento de los estandares de calidad en cuanto al servicio al cliente	

2.6 Innovación/Gestión Tecnológica	
El proyecto resuelve una necesidad del sector productivo?	SI
El proyecto mejora el proceso/producto/servicio existente?	SI
El proyecto involucra el uso de nuevas técnicas y tecnologías de proceso?	SI
Los productos finales son susceptibles a protección industrial y/o derechos de autor?	SI
Los productos obtenidos en el proyecto pueden ser posicionados en el mercado?	SI
2.7 Valoración Productiva	
Con el desarrollo del proyecto se puede satisfacer la necesidad de un cliente potencial?	SI
Viabilidad de proyecto para plan de negocio?	SI

3. Planeación del proyecto

3.1. Fases del Proyecto	3.2. Actividades del Proyecto	3.3. Resultados de Aprendizaje Específicos, Transversales y Básicos (a partir del programa de formación)	3.4. Competencia Asociada
ALISTAMIENTO	REALIZAR EL ALISTAMIENTO PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS	478394 - REDIMENSIONAR PERMANENTEMENTE SU PROYECTO DE VIDA DE ACUERDO CON LAS CIRCUNSTANCIAS DEL CONTEXTO Y CON VISIÓN PROSPECTIVA.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
ALISTAMIENTO	REALIZAR EL ALISTAMIENTO PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS	478483 - 01- ORGANIZAR EL MATERIAL PROFESIONAL PARA LA ASESORÍA AL CLIENTE SEGÚN PROTOCOLOS DE SERVICIOS	260201048 - ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO O LICOR SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA.
ALISTAMIENTO	REALIZAR EL ALISTAMIENTO PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS	478484 - 01- REALIZAR EL MISE EN PLACE PARA LA PREPARACIÓN Y EL SERVICIO DE BEBIDAS DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y NORMAS DE MANIPULACION DE ALIMENTOS.	260201015 - SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
ALISTAMIENTO	REALIZAR EL ALISTAMIENTO PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS	478489 - 02- PREPARAR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS SEGÚN SOLICITUD DEL CLIENTE, RECETA ESTÁNDAR Y PRINCIPIOS DE RESPONSABILIDAD	260201015 - SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

		ÉTICA.	
CONTROL	REALIZAR LA VENTA Y EL RESPECTIVO CONTROL DE LAS MISMAS SEGUN LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS	478388 - CONCERTAR ALTERNATIVAS Y ACCIONES DE FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA FORMACIÓN, CON BASE EN LA POLÍTICA INSTITUCIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
CONTROL	REALIZAR LA VENTA Y EL RESPECTIVO CONTROL DE LAS MISMAS SEGUN LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS	478389 - ASUMIR LOS DEBERES Y DERECHOS CON BASE EN LAS LEYES Y LA NORMATIVA INSTITUCIONAL EN EL MARCO DE SU PROYECTO DE VIDA.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
CONTROL	REALIZAR LA VENTA Y EL RESPECTIVO CONTROL DE LAS MISMAS SEGUN LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS	478396 - GENERAR HÁBITOS SALUDABLES EN SU ESTILO DE VIDA PARA GARANTIZAR LA PREVENCIÓN DE RIESGOS OCUPACIONALES DE ACUERDO CON EL DIAGNÓSTICO DE SU CONDICIÓN FÍSICA INDIVIDUAL Y LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DE SU DESEMPEÑO LABORAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
CONTROL	REALIZAR LA VENTA Y EL RESPECTIVO CONTROL DE LAS MISMAS SEGUN LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS	478480 - 05- REPORTAR NOVEDADES Y NO CONFORMIDADES SURGIDAS EN LA EL PROCESO DE VENTA Y POSVENTA DEL VINO, UTILIZANDO LOS FORMATOS ESTABLECIDOS	260201048 - ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO O LICOR SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA.
CONTROL	REALIZAR LA VENTA Y EL RESPECTIVO CONTROL DE LAS MISMAS SEGUN LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS	478482 - 03- REALIZAR VENTA SUGESTIVA TENIENDO EN CUENTA LA ROTACIÓN DE PRODUCTO, LAS NORMAS DE INVENTARIOS, MATERIA PRIMA Y ALMACENAMIENTO DE BEBIDAS.	260201048 - ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO O LICOR SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA.
CONTROL	REALIZAR LA VENTA Y EL RESPECTIVO CONTROL DE LAS MISMAS SEGUN LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS	478485 - 05- VERIFICAR EL CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS DE PRESENTACIÓN Y CANTIDAD DE LOS PRODUCTOS PREPARADOS DE CONFORMIDAD CON LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD ESTABLECIDOS POR LA	260201015 - SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
CONTROL	REALIZAR LA VENTA Y EL RESPECTIVO CONTROL DE LAS MISMAS SEGUN LOS ESTANDARES ESTABLECIDOS	478488 - 06- REPORTAR NOVEDADES Y NO CONFORMIDADES SURGIDAS EN LA PREPARACIÓN Y SERVICIO DE COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS EN LOS FORMATOS ESTABLECIDOS POR LA COMPAÑÍA DE FORMA	260201015 - SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
ETAPA PRÁCTICA	PARTICIPAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS DE BARTENDER	478382 - APLICAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS REALES DEL SECTOR PRODUCTIVO, LOS CONOCIMIENTOS, HABILIDADES Y DESTREZAS PERTINENTES A LAS COMPETENCIAS DEL PROGRAMA DE FORMACIÓN ASUMIENDO ESTRATEGIAS Y METODOLOGÍAS DE AUTOGESTIÓN	999999999 - RESULTADOS DE APRENDIZAJE ETAPA PRACTICA

INDUCCIÓN	IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL.	478384 - ASUMIR ACTITUDES CRÍTICAS , ARGUMENTATIVAS Y PROPOSITIVAS EN FUNCIÓN DE LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
INDUCCIÓN	IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL.	478387 - IDENTIFICAR LAS OPORTUNIDADES QUE EL SENA OFRECE EN EL MARCO DE LA FORMACIÓN PROFESIONAL DE ACUERDO CON EL CONTEXTO NACIONAL E INTERNACIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
INDUCCIÓN	IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL.	478391 - GESTIONAR LA INFORMACIÓN DE ACUERDO CON LOS PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS Y CON LAS TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LA COMUNICACIÓN DISPONIBLES.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
INDUCCIÓN	IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL.	478393 - RECONOCER EL ROL DE LOS PARTICIPANTES EN EL PROCESO FORMATIVO, EL PAPEL DE LOS AMBIENTES DE APRENDIZAJE Y LA METODOLOGÍA DE FORMACIÓN, DE ACUERDO CON LA DINÁMICA ORGANIZACIONAL	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
INDUCCIÓN	IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL.	478395 - INTERACTUAR EN LOS CONTEXTOS PRODUCTIVOS Y SOCIALES EN FUNCIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y VALORES UNIVERSALES.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
PREPARACION	SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	478383 - APLICAR TÉCNICAS DE CULTURA FÍSICA PARA EL MEJORAMIENTO DE SU EXPRESIÓN CORPORAL, DESEMPEÑO LABORAL SEGÚN LA NATURALEZA Y COMPLEJIDAD DEL ÁREA OCUPACIONAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
PREPARACION	SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	478385 - DESARROLLAR PERMANENTEMENTE LAS HABILIDADES PSICOMOTRICES Y DE PENSAMIENTO EN LA EJECUCIÓN DE LOS PROCESOS DE APRENDIZAJE.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
PREPARACION	SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	478386 - ASUMIR RESPONSABLEMENTE LOS CRITERIOS DE PRESERVACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL MEDIO AMBIENTE Y DE DESARROLLO SOSTENIBLE, EN EL EJERCICIO DE SU DESEMPEÑO LABORAL Y SOCIAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
PREPARACION	SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	478390 - DESARROLLAR PROCESOS COMUNICATIVOS EFICACES Y ASERTIVOS DENTRO DE CRITERIOS DE RACIONALIDAD QUE POSIBILITEN LA CONVIVENCIA, EL ESTABLECIMIENTO DE ACUERDOS, LA CONSTRUCCIÓN COLECTIVA DEL	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL

		Y LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS DE CARÁCTER PRODUCTIVO Y SOCIAL.	
PREPARACION	SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	478392 - GENERAR PROCESOS AUTÓNOMOS Y DE TRABAJO COLABORATIVO PERMANENTES, FORTALECIENDO EL EQUILIBRIO DE LOS COMPONENTES RACIONALES Y EMOCIONALES ORIENTADOS HACIA EL DESARROLLO HUMANO INTEGRAL.	240201500 - PROMOVER LA INTERACCIÓN IDÓNEA CONSIGO MISMO, CON LOS DEMÁS Y CON LA NATURALEZA EN LOS CONTEXTOS LABORAL Y SOCIAL
PREPARACION	SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	478479 - 02- ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA Y PROTOCOLOS DE SERVICIO, APLICANDO CRITERIOS DE IDONEIDAD Y OPORTUNIDAD.	260201048 - ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO O LICOR SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA.
PREPARACION	SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	478481 - 04- ASISTIR AL CLIENTE DURANTE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS, ATENDIENDO DE MANERA OPORTUNIDAD SUS INQUIETUDES, SUGERENCIAS Y REQUERIMIENTOS.	260201048 - ASESORAR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DEL VINO O LICOR SEGÚN PROPUESTA GASTRONÓMICA.
PREPARACION	SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	478486 - 04- 03 SERVIR BEBIDAS A BASE DE CAFÉ, COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS, OFRECIDAS DE CONFORMIDAD CON EL PROTOCOLO ESTABLECIDO POR LA EMPRESA.	260201015 - SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.
PREPARACION	SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	478487 - 03- SERVIR COCTELES Y BEBIDAS MEZCLADAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS A LOS CLIENTES, DE ACUERDO CON SU SOLICITUD Y DE CONFORMIDAD CON EL PROTOCOLO ESTABLECIDO.	260201015 - SERVIR BEBIDAS DE ACUERDO A LA SOLICITUD DEL CLIENTE.

3.5 Organización del proyecto			
3.5.1 No. Instructores requeridos	2	3.5.2 No. Aprendices sugeridos para participar en el proyecto	35

3.6 Descripción del ambiente de aprendizaje requerido
ambiente de mesa y bar

3.7. Recursos estimados

Actividades del proyecto	Duración (Meses)	Equipos / Herramientas				Talento Humano (Instructores)				Materiales de formación consumibles			
		Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total	Especialidad	Cant.	V. Unit.	V. Total	Descripción	Cant.	V. Unit.	V. Total
IDENTIFICAR LA POLITICA INSTITUCIONAL Y LA FORMACIÓN PROFESIONAL INTEGRAL.	0.25					INSTRUCTOR	1	€ 875.000	€ 875.000				
PARTICIPAR EN LA RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS EN LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS	3					INSTRUCTOR	1	€ 875.000	€ 875.000				
REALIZAR EL ALISTAMIENTO PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS	1	AZAFATE	4	€ 90.000	€ 360.000								
REALIZAR EL ALISTAMIENTO PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS	1	JARRAS DE CREMADO 14	10	€ 42.000	€ 420.000								
REALIZAR EL ALISTAMIENTO PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS	1	APISONADOR DE CAFE	5	€ 55.000	€ 275.000								
REALIZAR EL ALISTAMIENTO PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS	1	COPA IRISH COFFE	20	€ 78.034	€ 1.560.680								
REALIZAR EL ALISTAMIENTO PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS	1	PUNTO ECOLOGICO	3	€ 389.900	€ 1.169.700								
REALIZAR EL ALISTAMIENTO PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS	1	JARRAS DE CREMADO 20	10	€ 48.000	€ 480.000								
REALIZAR EL ALISTAMIENTO PARA LA PREPARACION DE BEBIDAS ALCOHOLICAS Y NO ALCOHOLICAS	1					INSTRUCTORES	1	€ 3.300.000	€ 3.300.000				
REALIZAR LA VENTA Y EL RESPECTIVO CONTROL DE LAS MISMAS SEGUN LOS ESTANDARES	1	DISPENSADOR DE ESPUMA	2	€ 200.000	€ 400.000								
REALIZAR LA VENTA Y EL RESPECTIVO CONTROL DE	1	CEPILLO LIMPIA GRUPOS	6	€ 66.000	€ 396.000								

LAS MISMAS SEGUN LOS ESTANDARES													
REALIZAR LA VENTA Y EL RESPECTIVO CONTROL DE LAS MISMAS SEGUN LOS ESTANDARES	1	LIMPIADOR DE POLVO	5	€ 32.000	€ 160.000								
REALIZAR LA VENTA Y EL RESPECTIVO CONTROL DE LAS MISMAS SEGUN LOS ESTANDARES	1	TERMOS PARA CAFE	6	€ 80.000	€ 480.000								
REALIZAR LA VENTA Y EL RESPECTIVO CONTROL DE LAS MISMAS SEGUN LOS ESTANDARES	1	RECIPIENTE PARA CHOCOLATE	10	€ 50.000	€ 500.000								
REALIZAR LA VENTA Y EL RESPECTIVO CONTROL DE LAS MISMAS SEGUN LOS ESTANDARES	1	NARIZ DEL CAFE	2	€ 100.000	€ 200.000								
REALIZAR LA VENTA Y EL RESPECTIVO CONTROL DE LAS MISMAS SEGUN LOS ESTANDARES	1	CHEMEX	4	€ 180.000	€ 720.000								
SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	2	COPA MEDIDORA DE ESPRESSO	6	€ 25.000	€ 150.000								
SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	2	TASA DE ESPRESSO	20	€ 25.000	€ 500.000								
SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	2	VASO PILNER	20	€ 25.000	€ 500.000								
SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	2	BAR CADDY	4	€ 17.000	€ 68.000								
SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	2	TAZA DE	20	€ 35.000	€ 700.000								
SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	2	TAZA DE LATTE	20	€ 25.000	€ 500.000								
SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN	2	CUCHARA DE BAR	6	€ 10.000	€ 60.000								

BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL													
SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	2	COCTELERA CONTINENTAL	4	€ 30.000	€ 120.000								
SERVIR Y ASISTIR AL CLIENTE EN LA SELECCIÓN DE SUS BEBIDAS CON O SIN ALCOHOL	2					INSTRUCTORES	1	€ 3.300.000	€ 3.300.000				

3.7.1 Detalle de los recursos estimados

Herramientas	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
TASA DE ESPRESSO	20	€ 25.000	€ 500.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
TAZA DE LATTE	20	€ 25.000	€ 500.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
CHEMEX	4	€ 180.000	€ 720.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
COPA IRISH COFFE	20	€ 78.034	€ 1.560.680	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
PUNTO ECOLOGICO	3	€ 389.900	€ 1.169.700	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
CUCHARA DE BAR	6	€ 10.000	€ 60.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
NARIZ DEL CAFE	2	€ 100.000	€ 200.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
BAR CADDY	4	€ 17.000	€ 68.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
COPA MEDIDORA DE ESPRESSO	6	€ 25.000	€ 150.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
DISPENSADOR DE ESPUMA	2	€ 200.000	€ 400.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
JARRAS DE CREMADO 14	10	€ 42.000	€ 420.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
JARRAS DE CREMADO 20	10	€ 48.000	€ 480.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
APISONADOR DE CAFE	5	€ 55.000	€ 275.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
TAZA DE CAPUCCINO	20	€ 35.000	€ 700.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL

COCTELERA CONTINENTAL	4	€ 30.000	€ 120.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
LIMPIADOR DE POLVO	5	€ 32.000	€ 160.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
CEPILLO LIMPIA GRUPOS	6	€ 66.000	€ 396.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
VASO PILNER	20	€ 25.000	€ 500.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
AZAFATE	4	€ 90.000	€ 360.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
TERMOS PARA CAFE	6	€ 80.000	€ 480.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
RECIPIENTE PARA CHOCOLATE	10	€ 50.000	€ 500.000	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
		Total:	€ 9.719.380	

Talento Humano	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Fuente Recurso
INSTRUCTORES	1	€ 3.300.000	€ 3.300.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
INSTRUCTOR TECNICO	1	€ 875.000	€ 875.000	HONORARIOS FORMACION PROFESIONAL
		Total:	€ 4.175.000	

4. Rubros presupuestales

Recurso	Cantidad	Valor Unitario	Valor Total	Rubro presupuestal por el que se financiará el proyecto
Herramientas	1	€ 12.289.380	€ 12.289.380	MATERIALES PARA FORMACION PROFESIONAL
		Total:	€ 12.289.380	

5. Equipo que participó en la formulación del proyecto

Nombre	Especialidad	Nombre Centro	Regional
DIBY JOHANA CALDERON	EQUIPO DESARROLLO CURRICULAR	CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGROPECUARIA	REGIONAL CUNDINAMARCA